

丹後の「初夏の味」を満喫しよう ～4月10日から「丹後の海 育成岩がき」の出荷を開始～

- 海の京都エリアを代表する初夏の味覚「丹後の海 育成岩がき」の出荷が4月10日から始まります。
- 舞鶴地方卸売市場では、8月中旬まで出荷作業が行われますので、取材をお願いします。（原則土曜日の休市日を除く）

1 初出荷日

令和7年4月10日（木）午前8時～
京都府漁業協同組合舞鶴地方卸売市場
（舞鶴市字下安久 1013-1）



2 出荷状況

- 出荷期間：4月10日（木）～8月中旬（予定）
- 出荷量：昨年より少なめ（昨年約25万個）
- 出荷先：地元及び全国の中央卸売市場等

3 取材について

- ・取材を希望される場合は、京都府漁業協同組合総務課（0773-77-2200）まで御連絡ください。
- ・取材時は、卸売市場内の京都府漁業協同組合総務課で入場書を受け取り携行するとともに、自社腕章を着用してください。
- ・市場の休市日は原則土曜日ですが、それ以外にも臨時休市となる場合があります。

<参考>

「丹後の海 育成岩がき」は、天然イワガキと比べ、身が大きく、濃厚でクリーミーな味わいと評判です。

京都府で育成されるイワガキのうち、殻付き重量が300g以上のものであり、出荷にあたっては所定の浄化处理（紫外線照射海水中で20時間以上浄化）を行い、安全性検査（貝毒等）を経て生食用として供されます。

府内では舞鶴湾、栗田湾、伊根湾等で3年以上かけて育成されています。

【本報道発表に関するお問合せ】

（育成岩がきに関すること）

京都府水産事務所 海のにぎわい企画課 電話 0772-25-3030
課長補佐兼係長 井上

（出荷に関すること）

京都府漁業協同組合 販売部 販売課 電話 0773-75-1111
参事 中西、課長 倉、係長 坂野

（撮影・取材に関すること）

京都府漁業協同組合 総務部 総務課 電話 0773-77-2200
次長 西谷



海の京都

